



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkte

4 szt	Banan
2 szt	Mango
2 szt	Filiżanki truskawek
200 ml	Mleko kokosowe
100 ml	Maślanka
3 łyżki	Miód
1 szt	♦ Wania Bourbon laska
1 łyżka	♦ Kardamon cały
1 łyżeczka	♦ Tymianek otarty

Domowe lody owocowe z przyprawami

🕒 45—60 Min ❤️ ❤️ ❤️

Przygotowanie

- 1 Umyj i/lub obierz owoce, pokrój na małe kawałki i wstaw do zamrażarki na 2-3 godziny lub na całą noc.
- 2 Laskę wanilii przekrój wzdłuż na pół i wyskrob miąższ. Następnie zmiksuj z mrożonym bananem i łyżką miodu w robocie kuchennym. Wlej do małego opakowania i zamrażaj przez 1 godzinę, aby uzyskać bardziej jędrną konsystencję. Uformuj kulki i obtocz w posiekanych pistacjach lub posypać pistacjami.
- 3 Kardamon zmiażdż za pomocą tłuczka i moździerza. Zmiksuj kardamon z zamrożonymi kawałkami mango, połową puszek mleka kokosowego i jedną łyżką miodu w robocie kuchennym. Wlej do małego opakowania i zamroź na godzinę.
- 4 Zmiksuj tymianek z mrożonymi truskawkami, 100 ml maślanki i jedną łyżką miodu w robocie kuchennym. Wlej do małego opakowania i zamrażaj przez godzinę, aby uzyskać bardziej jędrną konsystencję.

